Tweede Kamer der Staten-Generaal

2

Vergaderjaar 2015–2016

26 991 Voedselveiligheid

33 835 Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit (NVWA)

Nr. 478 **BRIEF VAN DE MINISTER VAN VOLKSGEZONDHEID, WELZIJN EN SPORT**

Aan de Voorzitter van de Tweede Kamer der Staten-Generaal

Den Haag, 24 maart 2016

Tijdens de regeling van werkzaamheden van 2 februari 2016 (Handelingen II 2015/16, nr. 49, item 25) heeft uw Kamer besloten een brief te vragen over het bericht dat de NVWA onvoldoende controleert met betrekking tot de ervaringen met de Listeria-bacterie.
Hierbij zend ik u, mede namens de Staatssecretaris van Economische Zaken, de antwoorden op de schriftelijke vragen van de Kamerfracties[1].
In aanvulling hierop geef ik u hieronder eerst een toelichting op Listeria, op zijn voorkomen in voedingsmiddelen en op de regelgeving die van toepassing is.

Listeria monocytogenes

Listeria monocytogenes is een bacterie die overal ter wereld voorkomt in grond en oppervlaktewater. Via grond en water kunnen planten en dieren besmet raken.
Goed verhitten van voedsel maakt de mogelijk aanwezige Listeria monocytogenes onschadelijk.
Via rauw, onvoldoende verhit of nabesmet voedsel kan de bacterie ziekte veroorzaken bij de mens. Rauw voedsel betreft producten zoals rauwe groente en fruit, met rauwe melk gemaakte zuivelproducten en rauwe vlees- en visproducten.
Er zijn verschillende soorten Listeria; alleen de soort Listeria monocytogenes is van belang voor de voedselveiligheid. Waar in deze brief en in de beantwoording van de vragen van de Kamerfracties Listeria wordt genoemd, wordt altijd Listeria monocytogenes bedoeld.
Listeria is ook risicovol omdat deze bacterie al vanaf drie graden Celsius kan groeien. Daardoor kan Listeria zelfs in de koelkast in producten tot gevaarlijke aantallen uitgroeien.

[1] Raadpleegbaar via www.tweedekamer.nl

kst-26991-478
ISSN 0921 - 7371
's-Gravenhage 2016

Met name baby's en jonge kinderen, zwangere vrouwen, ouderen en (andere) mensen met een verlaagde weerstand lopen risico bij consumptie van producten waarin de bacterie in gevaarlijke aantallen aanwezig is.

Wetgeving

Een bedrijf moet de veilige productie garanderen door correcte invoering, uitvoering en de handhaving van één of meer permanente procedures die gebaseerd zijn op de beginselen van de voedselveiligheidsaanpak HACCP. De wijze waarop de beheersing van Listeria moet plaatsvinden is uitgewerkt in de Europese Verordening voor microbiologische criteria (EG) 2073/2005. In deze verordening is een norm gesteld voor de aanwezigheid van Listeria in consumptiegerede producten. In kant-en-klare levensmiddelen waarin Listeria kan groeien, mogen binnen de vastgestelde en op het etiket vermelde houdbaarheidstermijn niet meer dan 100 Listeria-bacteriën per gram aanwezig zijn. Deze norm is vastgesteld op basis van onafhankelijke wetenschappelijke adviezen.
Een levensmiddelenbedrijf dat producten uit deze categorie op de markt brengt, moet met studies en houdbaarheidstesten aantonen dat in zijn producten deze norm binnen de vastgestelde houdbaarheidstermijn niet wordt overschreden.
Als het levensmiddelenbedrijf dit niet kan aantonen, geldt een strengere norm. Listeria mag in dat geval niet aanwezig zijn in een monster van 25 gram dat direct na de productie van betreffende partijen wordt genomen. Bedrijven moeten met regelmatig onderzoek nagaan of nog aan de normen wordt voldaan (het zogeheten verificatieonderzoek). Daarnaast moet het bedrijf regelmatig onderzoek doen naar het vóórkomen van Listeria in het bedrijf.

Ik ga er vanuit dat u met deze toelichting en beantwoording van uw vragen voldoende geïnformeerd bent over de situatie met betrekking tot Listeria-beheersing bij de visverwerkende bedrijven en over de wijze waarop de NVWA hierop intervenieert.

De Minister van Volksgezondheid, Welzijn en Sport,
E.I. Schippers

Vragen en opmerkingen van de leden van de VVD-fractie:

1
De leden van de VVD-fractie willen vragen naar welke inspectierapporten er in de berichtgeving wordt verwezen. Zijn er in deze inspectierapporten overtredingen geconstateerd? Zo ja, welke en wat is hier mee gedaan? Zijn er in deze inspectierapporten verbeterpunten aangegeven? Zo ja, welke en wat is hiermee gedaan?

1
In de berichtgeving wordt verwezen naar inspectierapporten van 21 vis-verwerkende bedrijven die de NVWA in de jaren 2008 – 2015 heeft opgemaakt. Deze inspectierapporten bevatten een groot aantal bevindingen van uiteenlopende aard. De opmerkingen hadden onder meer betrekking op tekortschietend onderhoud van de bedrijven, tekortkomingen in de productie-hygiëne en fouten in het onderzoek naar Listeria. Alle geconstateerde tekortkomingen kunnen worden beschouwd als «verbeterpunten»; de NVWA eist dat deze tekortkomingen worden opgeheven. De NVWA heeft alle bevindingen volgens het geldende inter-ventiebeleid opgevolgd. Dit betekent dat een passende sanctie (waarschuwing of boete) wordt opgelegd en dat met door het betreffende bedrijf (betaalde) her-inspecties wordt nagegaan of tekortkomingen zijn verholpen.

2
Uit de berichtgeving komt naar voren dat de betreffende bedrijven hun listeria-onderzoek niet op orde hebben. Klopt dit en zijn er inmiddels stappen ondernomen om dit te verbeteren?

2
Ja, het is juist dat de NVWA bij een aantal bedrijven tekortkomingen ten aanzien van de Listeria-beheersing heeft geconstateerd. Tekortkomingen werden met name geconstateerd in het onderzoek waarmee een bedrijf aantoont dat Listeria binnen de vastgestelde houdbaarheidstermijn niet kan uitgroeien tot meer dan 100 Listeria-bacteriën per 100 gram. Daarnaast werd vastgesteld dat in de voedselveiligheidsprocedures HACCP onvoldoende rekening gehouden werd met de uitgroeimogelijkheden van Listeria gedurende de aangegeven houdbaarheidstermijn.

Bij de constatering van deze tekortkoming past de NVWA consequent haar interventiebeleid toe. De NVWA dwingt bij bedrijven zo de correcte naleving af van de vereisten met betrekking tot de Listeria-beheersing. Omdat Listeria-beheersing een algemeen knelpunt is gebleken in de visverwerkende industrie, is dit onderwerp in 2015 daarnaast expliciet met de vissector besproken.

3
De leden van de VVD-fractie willen vragen of ten tijde van de genoemde inspecties de gecontroleerde vis uit beide bedrijven voldeed aan de listeria-eisen.

3
De NVWA controleert gerookte vis in de detailhandel. Als in dat geval Listeria wordt aangetoond boven de norm van 100 bacteriën per gram, vindt direct een *recall* plaats. Als Listeria wordt aangetoond, maar het aantal bacteriën onder 100 per gram ligt, wordt vervolgens in het visverwerkende bedrijf vervolgonderzoek gedaan.
In het afgelopen jaar zijn volgens deze werkwijze geen monsters gerookte vis van Foppen aangetroffen die de normen overschreden. Van de vis van

Van Wijnen werd in de detailhandel bij één monster gerookte forel teveel Listeria aangetoond.

4
Zijn er na de inspecties van april vorig jaar nog inspecties geweest bij genoemde bedrijven? Zo ja, wat waren de uitkomsten van deze inspecties?

4
Ja, zowel bij Foppen als bij Van Wijnen zijn na de inspecties van april 2015 nog inspecties uitgevoerd.

Bij Foppen zijn sindsdien drie inspecties uitgevoerd. In juni 2015 werd geconstateerd dat de studies om de uitgroei van Listeria te onderbouwen nog niet in orde waren; hiervoor is een schriftelijke waarschuwing gegeven. In augustus 2015 was deze tekortkoming opgeheven. In februari 2016 is Foppen opnieuw bezocht, op basis van het positieve resultaat van deze inspecties kon het verscherpte toezicht bij Foppen worden opgeheven.

Bij Van Wijnen heeft de NVWA in de periode van april 2015 tot 10 februari 2016 zes inspecties uitgevoerd. De NVWA is overgegaan tot deze verhoogde inspectiefrequentie, omdat zij bij de reguliere controle meerdere tekortkomingen constateerde. In de genoemde periode heeft de NVWA opnieuw verschillende tekortkomingen geconstateerd. Zo had het bedrijf verzuimd een voedselveiligheidsrisico te melden bij de NVWA, was er sprake van het ten onrechte gebruiken van het identificatiemerk van het Nederlandse bedrijf op producten die waren geproduceerd in een Turkse vestiging, was de temperatuursbeheersing gebrekkig, ontbraken studies ter onderbouwing van de beheersing van Listeria binnen de houdbaarheidsperiode en hanteerde het bedrijf een incorrect bemonsteringsschema voor de verificatie van de norm voor Listeria.
Naast de zes inspecties zijn bij Van Wijnen vanaf begin februari 2016 verschillende malen monsters genomen en onderzocht. Omdat Van Wijnen geen studies en testen had om de uitgroei van Listeria te onderbouwen, gold bij Van Wijnen de strenge norm van afwezigheid in 25 gram. Dit onderzoek bij het bedrijf heeft geleid tot een aantal terugroepacties omdat Listeria werd aangetoond en de houdbaarheidsstudies ontoereikend waren.
Sinds 10 februari 2016 staat Van Wijnen onder verscherpt toezicht, dat zal voortduren totdat het bedrijf de tekortkomingen heeft weggenomen.

5
Nederlandse consumenten moeten ervan kunnen uitgaan dat de producten die zij in de supermarkt kunnen vinden, veilig zijn. De leden van de VVD-fractie willen de Staatssecretaris vragen of het product dat op de markt komt van de genoemde bedrijven door de consument als veilig kan worden beschouwd.

5
In EU-regelgeving op het terrein van voedselveiligheid is vastgelegd dat de producent de veiligheid van zijn producten moet borgen met een adequate beheersingsaanpak. Voor een aantal ziekteverwekkende bacteriën, waaronder Listeria, zijn normen vastgelegd voor de aanwezigheid ervan. De bedrijven moeten zelf borgen dat deze normen niet worden overschreden.
De overheid ziet hier op toe. De NVWA controleert daarom op een risicogebaseerde wijze bij de bedrijven of zij de regelgeving naleven.

De NVWA constateert dat de visverwerkende bedrijven die kant- en- klare visproducten produceren, niet goed omgaan met de beheersing van Listeria. Door het ontbreken van adequate beheersmaatregelen en benodigde onderzoeken, is de veiligheid van deze producten niet in alle gevallen gegarandeerd. Bij een voedselveiligheidsrisico moeten de bedrijven maatregelen nemen. Zo nodig moeten hierbij mogelijk besmette partijen worden teruggehaald uit de markt. In het geval een bedrijf zijn verantwoordelijkheid onvoldoende neemt, grijpt de NVWA in. Zo kan de NVWA van de bedrijven eisen dat zij producten terughalen en/of dat zij hun werkwijzen aanpassen om herhaling te voorkomen.

6
Kan de Staatssecretaris bevestigen dat de betreffende supermarktketens ook zelf kwaliteitscontroles uitvoeren op hun producten?

6
Ja, supermarkten voeren ook zelf kwaliteitscontroles uit. Hiertoe zijn ze verplicht op basis van Europese voedselveiligheidswetgeving. Zodra de supermarkten de producten onder zich hebben, zijn zij verantwoordelijk voor de borging van de voedselveiligheid van deze producten. Zo moeten zij borgen dat gekoelde producten bij de juiste temperatuur bewaard worden, zowel in de opslag als bij presentatie in de winkel.

7
Wat is de reactie van de Staatssecretaris op de opmerkingen van voedings-middelentechnoloog IJsbrand Velzeboer dat «De aanpak van de Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit is weinig geruststellend voor de Nederlandse consument. De NVWA moet bedrijven veel harder straffen»? De leden van de VVD-fractie willen weten of de Staatssecretaris zich in deze opmerkingen kan vinden.

7
Uit de opmerkingen van de heer Velzeboer maak ik op dat hij aanscherping van het interventiebeleid van de NVWA noodzakelijk vindt. In mijn brief van 16 oktober 2015[2] heb ik de verscherping van het interventiebeleid aangekondigd. De NVWA werkt op dit moment aan de invulling daarvan.

8
De leden van de VVD-fractie willen de Staatssecretaris vragen of er inmiddels overleg is geweest met de NVWA over de genoemde inspectie-rapporten. Zo ja, wat was de uitleg van de NVWA met betrekking tot de genoemde inspectierapporten? Gaat de NVWA haar aanpak aanpassen naar aanleiding van deze inspectie-rapporten?

8
Met de NVWA vindt overleg plaats over het interventiebeleid. Dit betekent dat overlegd wordt over hoe de NVWA reageert op tekortkomingen die uit inspectierapporten blijken. De NVWA is onafhankelijk in haar toezicht; er vindt dan ook geen overleg plaats tussen de NVWA en het ministerie over individuele inspectierapporten. Dergelijk overleg vindt plaats tussen de NVWA en de individuele bedrijven.

Vragen en opmerkingen van de leden van de PvdA-fractie:

9
Waarom staan er slechts twee bedrijven «op de radar» van de NVWA, terwijl het onderzoek van Omroep Gelderland uitwijst dat bij de helft van

[2] Kamerstuk 33 835, nr. 15

de 21 door hun onderzochte bedrijven het onderzoek naar Listeria niet op orde was? Is het niet op orde hebben van onderzoek naar Listeria geen reden om «op de radar» van de NVWA te komen, wordt dit gedoogd of is de controle van de NVWA niet op orde? Indien dit gedoogd wordt, waarom gebeurt dit?

9
Bij alle visverwerkende bedrijven die kant-en-klare levensmiddelen produceren is het doen van Listeria-onderzoek relevant. De NVWA gaat in het toezicht bij al deze bedrijven na of er onderzoek naar Listeria wordt gedaan en of dit op de juiste wijze wordt gedaan. Als bij de inspectie van een bedrijf tekortkomingen in de Listeria-beheersing worden geconstateerd, worden de benodigde maatregelen genomen zodat het betreffende bedrijf de voorschriften ook op dit onderdeel gaat naleven. Van een gedoogbeleid is geen sprake.

10
Het blijkt dat Foppen opnieuw één van de bedrijven is waar de zaken niet op orde zijn. Wat betreft de leden van de PvdA-fractie was de maat ook al voor dit incident vol, bent u het daarmee eens? Bent u het met de leden van de PvdA-fractie eens dat er nu toch echt zwaardere maatregelen genomen moeten worden, zoals sluiting? Indien u nog niet tot sluiting wilt overgaan, kunt u dan concreet aangeven wanneer teveel echt teveel is aldus u en de NVWA en Foppen gesloten wordt?

10
Ernstige tekortkomingen in het verleden zijn aanleiding geweest om Foppen onder verscherpt toezicht te stellen. Dit verscherpte toezicht is recent opgeheven. Zie verder de beantwoording van vraag 4.
Er is dan ook geen reden het bedrijf te sluiten nu het bedrijf zijn zaken weer op orde heeft.

11
Klopt het dat de NVWA de testresultaten die betrekking hebben op Van Wijnen opnieuw gaat onderzoeken? Is de uitslag hiervan al bekend? Zo nee, wanneer wordt deze bekend? Kunt u met de Kamer delen of de resultaten van de NVWA inderdaad klopten?

11
Bedrijven moeten zelf Listeria-onderzoek uitvoeren. Daarnaast voert de NVWA controles uit als onderdeel van haar officiële toezichtstaak. Van opnieuw onderzoeken van testresultaten is geen sprake. Als de onderzoeken van het bedrijf zelf of van de NVWA normoverschrijdingen aantonen, moet het bedrijf actie ondernemen. Zo heeft monsteronderzoek van de NVWA bij Van Wijnen en in de detailhandel geleid tot terugroepacties en tot vervolgonderzoek in het bedrijf. Op basis van dit vervolgonderzoek heeft de NVWA geconcludeerd dat de aangegeven houdbaarheid onvoldoende kon worden onderbouwd. Daarop heeft de NVWA het bedrijf de verplichting opgelegd de houdbaarheidstermijn van een aantal producten te verkorten.

12
Wat is de statistische kans dat Van Wijnen gelijk heeft en het inderdaad mogelijk is dat zij geen positieve monsters aantroffen en de NVWA wel? Acht u deze verklaring van Van Wijnen realistisch en acceptabel? Zo ja, dient de onderzoeksmethode aangepast te worden zodat dit in de toekomst niet nogmaals zal gebeuren? Zo nee, welke acties gaat u treffen tegen Van Wijnen?

12
Het Listeria-onderzoek is bedoeld om na te gaan of Listeria aanwezig is in het bedrijf en of de producten voldoen aan de norm. Het gaat bij dit onderzoek niet om statistische kansen. Besmettingen zijn niet homogeen verdeeld over de partijen, waardoor het mogelijk is dat de uitkomsten van de NVWA en die van het bedrijf verschillen.
Daarnaast kan in de publiciteit sprake zijn van verwarring, doordat uitslagen worden vergeleken met verschillende normen. De norm van 100 bacteriën per gram product geldt als het bedrijf met studies heeft aangetoond dat deze norm gedurende de gehele houdbaarheidsperiode van het product wordt gehaald.
Voor Listeria geldt alleen een afwezigheidseis (afwezig in 25 gram) als onvoldoende is aangetoond dat Listeria binnen de gestelde houdbaarheidstermijn niet kan uitgroeien tot boven de gestelde norm van 100 bacteriën per gram product.

Analyses moeten onder strikte kwaliteitsvoorwaarden worden uitgevoerd. Als het onderzoek van de NVWA structureel andere uitslagen geeft dan het onderzoek van het bedrijf, kan dit reden zijn te onderzoeken hoe dit komt. Deze werkwijze wordt uitgevoerd op basis van Europese regelgeving en functioneert goed. Dit behoeft daarom geen aanpassing.

13
Wat is de waarde van het IFS-certificaat waar Van Wijnen volgens eigen zeggen aan voldoet? Welke eisen zijn in Nederland leidend, die van het IFS-certificaat of die van de NVWA? Indien die van de NVWA leidend zijn, wat is dan de waarde van het IFS-certificaat en is bekend bij bedrijven dat dit certificaat niet voldoet aan de officiële eisen?

13
Ongeacht of een bedrijf beschikt over private certificaten controleert de NVWA zelf, conform de wettelijke voorschriften. Het beschikken over een IFS-certificaat heeft geen invloed op de wijze waarop de NVWA de controles uitvoert.
Bedrijven voeren certificaten zoals IFS omdat dit door afnemers wordt gevraagd. De vereisten vanuit deze certificaten omvatten zowel wettelijke als bovenwettelijke vereisten.

14
De leden van de PvdA-fractie schrikken van de uitspraak van Van Wijnen dat 40 waarschuwingen tussen 2008 en 2016 van de inspectie, waaronder schimmel, roest, afbladderende verf en vuil, worden afgedaan als «we kunnen niet alles voorkomen», bent u het met deze leden eens op dit vlak? Hoeveel waarschuwingen hebben visverwerkingsbedrijven in deze periode gemiddeld gekregen?

14
Het is niet van belang hoe een bedrijf publiekelijk reageert op geconstateerde tekortkomingen; maatgevend is of het bedrijf de tekortkomingen adequaat wegneemt. De NVWA ziet hierop toe, conform haar interventiebeleid.
Het is onjuist dat Van Wijnen vanaf 2008 tot 1 januari 2016 veertig waarschuwingen zou hebben ontvangen. Naar aanleiding van in totaal 31 contactmomenten (audits, inspecties en monsternames) zijn aan Van Wijnen in de periode 2008 tot 2016 elf schriftelijke waarschuwingen en twee boeterapporten verzonden die ieder meerdere tekortkomingen bevatten.

In de door u gevraagde periode zijn alle visverwerkende bedrijven meerdere malen gecontroleerd. Op 2 februari 2015 heb ik u geïnformeerd

over de situatie bij de visverwerkende bedrijven op basis van inspectieresultaten in de voorgaande periode[3]. Deze resultaten waren aanleiding voor intensivering van de inspectie-frequentie bij de visverwerkende bedrijven.

15
Wat is gebleken uit de herkeuring die Van Wijnen deze week heeft gekregen? Is Van Wijnen onder verscherpt toezicht geplaatst?

15
Bij de herinspectie van Van Wijnen op 10 februari 2016 zijn opnieuw tekortkomingen geconstateerd. Het bedrijf is vervolgens, conform het geldende interventiebeleid, met onmiddellijke ingang onder verscherpt toezicht geplaatst.

16
Welk niveau boetes kunnen maximaal voor deze overtredingen worden gegeven? Zullen deze boetes al onder de, door het amendement Dikkers (Kamerstuk 33 775-17) verhoogde, omzetafhankelijke boete vallen?

16
Op dit moment kunnen de huidige categorieën die zijn vastgesteld in het Warenwetbesluit bestuurlijke boeten worden opgelegd. Dit betekent dat per geconstateerde tekortkoming maximaal € 1.050,– kan worden opgelegd.
Het voorstel voor de wijziging van het Warenwetbesluit bestuurlijke boeten, waarin een omzetgerelateerde boete wordt geïntroduceerd, ligt op dit moment voor bij uw Kamer. Uw vragen naar aanleiding van dit voorstel zijn recent beantwoord.

17
Kunt u reageren op de uitspraak van Foppen, waarin zij stellen dat «Door alle maatregelen die Foppen in de afgelopen jaren heeft genomen en doorgevoerd op het gebied van voedselveiligheid, wat veel meer behelst dan Listeria alleen, is Foppen het toonaangevende bedrijf in zijn branche. Bij Foppen zijn waarden als veiligheid, hygiëne en integriteit diep verankerd in de bedrijfsvoering»? Zijn er de afgelopen jaren nog overtredingen aangetroffen bij Foppen?

17
De uitspraken van de firma Foppen over het eigen kwaliteitsbeleid laat ik voor rekening van het bedrijf. Voor mij zijn de bevindingen van de NVWA maatgevend. Sinds augustus 2015 heeft de NVWA bij Foppen geen noemenswaardige tekortkomingen meer geconstateerd.

Vragen en opmerkingen van de leden van de SP-fractie:

18
De leden van de SP-fractie willen graag een reactie op de onthullingen van Omroep Gelderland over listeria bacteriën bij visbedrijven.

18
De mogelijke aanwezigheid van Listeria in gerookte vis is een bekend risico in de visverwerkende industrie. Met een adequate hygiënebeheersing, gecontroleerde temperaturen en een goed reinigings- en desinfectieplan, moeten bedrijven ervoor zorgen dat dit risico wordt beheerst. Daarbij moeten regelmatig onderzoeken worden gedaan op aanwezigheid van Listeria.

---

[3] Kamerstuk 26 991, nr. 462

De NVWA heeft bij haar inspectiebezoeken geconstateerd dat de Listeria-beheersing bij meerdere visverwerkende bedrijven niet op orde is. Omroep Gelderland heeft de betreffende inspectierapporten opgevraagd en baseert derhalve haar conclusie op dezelfde informatie.
Ik ben van mening dat de hygiënebeheersing in de visindustrie verbetering behoeft. De NVWA heeft het toezicht op de visverwerkende bedrijven geïntensiveerd en heeft conform het interventiebeleid maatregelen genomen om deze verbetering af te dwingen.

19
Daarbij willen deze leden graag een reactie op de volgende uitspraak van dhr. Velzeboer: «In maart waren de studies naar de Listeria-bacterie niet op orde bij de leverancier van Jumbo. Zo wordt bepaald hoe lang vis houdbaar is. Maar als de studies niet op orde zijn, weet je niet of de «Tenminste Houdbaar Tot»-datum wel veilig is. In september was het nog niet op orde en volgde er weer een waarschuwing. De herinspectie hiervan moet nog gebeuren. Dan ben je inmiddels wel bijna een jaar verder. Dan ben je geen daadkrachtige autoriteit en kun je levens in gevaar brengen.»

19
De uitspraken van de heer Velzeboer zijn gebaseerd op bevindingen van de NVWA. Inderdaad moeten bedrijven met studies en testen bepalen hoe lang hun producten houdbaar zijn. Op basis van deze informatie wordt de houdbaarheids-datum vastgesteld. Zolang dit onderzoek niet op orde is, kan de veiligheid van het levensmiddel niet gedurende de houdbaarheidstermijn worden gegarandeerd.
Bij Van Wijnen waren resultaten van studies en testen niet in voldoende mate aanwezig. Dit was voor de NVWA de aanleiding om het interventiebeleid in te zetten, bij het bedrijf een scherpere normstelling af te dwingen en verkorting van de houdbaarheidstermijn van een aantal producten te verplichten.

20
Op welke wijze is het in de handel brengen van vis die niet aan de listeria-eisen voldoet strafbaar? Wat is het huidige en toenmalige sanctiebeleid van de NVWA? Wordt er standaard eerst gewaarschuwd?

20
In de inleiding van deze brief heb ik toegelicht aan welke wettelijke vereisten met het oog op Listeria moet worden voldaan. Bij overschrijding van de wettelijke norm voor Listeria volgen maatregelen conform het geldende interventiebeleid van de NVWA. Er wordt niet standaard eerst gewaarschuwd. Voor deze tekortkoming wordt een boete opgelegd en bij herhaalde tekortkoming op dit punt kunnen aanvullende boetes volgen. Daarnaast moet het bedrijf een terugroepactie uitvoeren en een reële houdbaarheidstermijn vaststellen.
Bij blijvende tekortkomingen op dit punt kan het worden voorgelegd aan het Openbaar Ministerie ter behandeling als een strafzaak.

21
Waarom is de vis die niet voldeed aan de listeria-eisen niet teruggeroepen? Is er sprake van een gedoogbeleid omtrent listeria?

21
In alle gevallen waarbij gerookte vis niet voldeed aan de normen voor Listeria is het interventiebeleid gehanteerd: het product werd uit de handel gehaald en het bedrijf ontving een boete. Er is geen sprake van een gedoogbeleid.

22
Kan uitgesloten worden dat mensen -met name ouderen, mensen met een zwakkere gezondheid en zwangere vrouwen- gezondheidsschade hebben ondervonden door het niet voldoen aan de listeria-eisen?

22
Het is onmogelijk om een risico in alle gevallen uit te sluiten. Daarom verstrekt het Voedingscentrum adviezen over de producten die de risicogroepen het beste kunnen vermijden[4].
Ook zal dit jaar in de campagne «ziekmakers zie je niet» de gewenste koelkasttemperatuur onder de aandacht gebracht worden. Bij een te hoge koelkasttemperatuur kunnen bacteriën immers harder groeien dan de producent bij het vaststellen van de houdbaarheidstermijn kan voorzien.

23
Is het een bijzonderheid dat 12 van de 67 monsters besmet zijn met listeria of zegt dit iets over de normen in de sector?

23
Zoals in de inleiding toegelicht is Listeria een bacterie die algemeen in grond en oppervlaktewater en daarmee bij planten en (water)dieren voorkomt.
Als een monster positief is, maar het aantal kiemen beneden 100 per gram blijft, wordt het als veilig beschouwd. Het feit dat Listeria is aangetroffen in monsters uit de steekproef (12 van 67 positief), is dan ook op zich niet zorgwekkend. Echter, het feit dat door de levensmiddelenexploitant (producent) niet kan worden aangetoond (met studies en monstername) dat het proces beheerst is en de aantallen gedurende de houdbaarheidstermijn de norm niet zullen overschrijden, heeft er toe geleid dat de NVWA heeft geïntervenieerd.

24
Vindt u het verbazingwekkend en statistisch bijzonder dat terwijl 12 van de 67 monsters besmet zijn, het bedrijf in haar eigen tests niks vindt?

24
Dit is inderdaad opmerkelijk, maar het is lastig hieraan conclusies te verbinden; zie ook mijn antwoord op vraag 12 (van de leden van de PvdA-fractie).

25
Vermoedt u fraude bij de testen? Onderzoekt u of er sprake van fraude is?

25
De onderzoeken door het bedrijf zijn tijdens de bedrijfsaudit door de NVWA in september 2015 beoordeeld. Tijdens deze audit is geen fraude geconstateerd.

26
Hoe kan het dat Van Wijnen er van af kwam met een waarschuwing? Zou Van Wijnen met het aangescherpte interventiebeleid anno 2016 er ook met een waarschuwing vanaf komen?

26
De waarschuwing voor Van Wijnen voor het onvoldoende op orde hebben van de studies over de uitgroeimogelijkheden van Listeria was conform

---

[4] zie: http://www.voedingscentrum.nl/encyclopedie/listeria.aspx en http://www.voedingscentrum.nl/encyclopedie/trefwoord/kwetsbare-groepen.aspx

het geldende interventiebeleid. Als het aangescherpte interventiebeleid al zou gelden, zou eerder een boeterapport zijn opgemaakt.

27
Bent u bereid om met labels op zalm zwangere vrouwen, ouderen en mensen met een zwakkere gezondheid te waarschuwen voor gezondheidsrisico's?

27
Communicatie met risicogroepen vindt primair plaats in de voorlichting van het Voedingscentrum. Zie het antwoord op vraag 22.
In mijn brief van 15 oktober 2015 heb ik toegelicht dat ik op dit moment werk aan een aangepast bewaar- en bereidingsadvies op het etiket van pluimveevlees. Daarbij ga ik met het bedrijfsleven in gesprek over een mogelijke uitbreiding van de waarschuwing op andere vlees- en visproducten[5].

Vragen en opmerkingen van de leden van de D66-fractie:

28
Klopt het dat Albert Heijn en Jumbo vorig jaar hun listeria-onderzoek niet op orde hadden? Welke gedragingen, fouten en/of oorzaken bij producenten, verwerkers en/of toezichthouders leiden er volgens u toe dat listeria-onderzoek niet altijd op orde is?

28
Supermarkten zijn verantwoordelijk voor veiligheid van producten, waaronder het op orde hebben van de houdbaarheidsstudies voor huismerken. Zie ook de beantwoording van vraag 6 van de leden van de VVD-fractie.
De supermarkt en de fabrikant moeten samenwerken om een veilig product op de markt te brengen en om een adequate houdbaarheidstermijn vast te stellen om te voorkomen dat Listeria kan uitgroeien tot boven de norm van 100 bacteriën per gram.
In de praktijk is er het risico dat ondernemers een zo lang mogelijke houdbaarheid nastreven terwijl vanuit het oogpunt van de voedselveiligheid een kortere houdbaarheid nodig is. Het is de taak van de NVWA om er op toe te zien dat de houdbaarheidstermijn niet langer wordt vastgesteld dan op basis van de testen is gerechtvaardigd.

29
Klopt het dat de NVWA waarschuwing op waarschuwing geeft zonder in te grijpen? Zo ja, welke redenen liggen hieraan ten grondslag? Zo nee, wat geeft aanleiding voor een wetenschapper om desondanks zo te concluderen?

29
De NVWA handelt conform het geldende interventiebeleid en werkt momenteel aan aanscherping van dit beleid (zie ook de beantwoording van vraag 7 van de leden van de VVD-fractie).
Afhankelijk van de ernst van de overtreding kunnen de sancties variëren. Bij ernstige overtredingen (zoals het op de markt brengen van producten die niet aan de normen voor Listeria voldoen) legt de NVWA onmiddellijk een boete op en neemt zij andere maatregelen om te voorkomen dat er risico's voor de volksgezondheid blijven bestaan. Deze maatregelen bestaan uit het doen terughalen van producten, het verkorten van de houdbaarheidstermijn en het doen verbeteren van het Listeria-onderzoek.

---

[5] Kamerstuk 26 991, nr. 474

30
Hoeveel capaciteit heeft de NVWA voor het controleren in de voedselketen met betrekking tot de listeriabacterie? Welke analyses in het kader van het risico-gerichte toezicht liggen aan die capaciteitsinzet ten grondslag?

30
Voor het toezicht op visverwerkende bedrijven is in 2016 9 fte beschikbaar. De Listeria-beheersing is integraal onderdeel van de audits in deze sector. De capaciteitsinzet in de visverwerkende industrie is gebaseerd op een integrale risico-inschatting in deze sector.
Voor het onderzoek op Listeria in alle betrokken voedingsmiddelensectoren is bij het microbiologische laboratorium van de NVWA 4,2 fte beschikbaar; hiervan is 0,9 fte/jaar toe te rekenen aan het monsteronderzoek op Listeria in de vis-verwerkende industrie.

31
Deelt u de opvatting dat de consumenten bij bederfelijke producten moeten kunnen uitgaan van de «tenminste houdbaar tot»-datum? Hoe wordt dat in uw beleid geborgd?

31
Ja, bij alle producten moet de consument kunnen vertrouwen op de uiterste houdbaarheidsdatum. Zeker bij producten die na de houdbaarheidstermijn niet meer veilig zijn, is dit van groot belang. De NVWA ziet er op toe dat bedrijven de houdbaarheidstermijn baseren op onderzoek. Voor houdbaarheidsonderzoek op het gebied van Listeria zijn richtlijnen voor houdbaarheidsstudies opgenomen in het «*Guidance document on Listeria monocytogenes shelf-life studies for ready-to-eat Foods*» van de Europese Commissie en in Infoblad 85 van de NVWA.

Vragen en opmerkingen van de leden van de Partij voor de Dieren-fractie:

32
Hoe beoordeelt u de uitspraak van voedingsmiddelentechnoloog IJsbrand Velzenboer «Er hadden doden kunnen vallen» na de ontdekking dat bij twee grote zalmrokers de listeriabacterie was ontdekt?

32
De aanwezigheid van Listeria in gerookte vis is een bekend risico, dat nooit volledig kan worden uitgesloten. Een besmetting met Listeria kan voor kwetsbare groepen inderdaad ernstige gevolgen hebben. Om die reden wordt in de voorlichting van het Voedingscentrum kwetsbare groepen zoals zwangere vrouwen en mensen met een verminderde weerstand afgeraden gerookte vis (en een aantal andere producten) te consumeren.

33
Bent u bereid, nu uit onderzoek van Omroep Gelderland blijkt dat de helft van de visbedrijven niet aan de Listeria-eisen kan voldoen, om extra inspecties uit te voeren op deze bedrijven? Bent u bereid, om bij toekomstige constateringen van de Listeriabacterie, om op basis van het voorzorgsbeginsel de bedrijfsvoering van het desbetreffende bedrijf stil te leggen en bekend te maken welke producten mogelijk Listeria kunnen bevatten? Zo ja, op welke termijn? Zo nee, waarom niet?

33
De NVWA heeft in haar plannen voor 2016 Listeria in de visverwerkende industrie tot een van de speerpunten gemaakt. Zij besluit tot extra inspecties in bedrijven op basis van de eigen inspectiebevindingen.

Signalen van derden kunnen daarbij ook een rol spelen; de conclusies van Omroep Gelderland zijn volledig gebaseerd op de bevindingen van de NVWA en leiden dan ook niet tot een andere afweging.
Bij het aantreffen van Listeria boven de norm wordt op basis van bestaande wetgeving actie ondernomen; een beroep op het voorzorg-principe is daarbij niet nodig.
Het is niet acceptabel dat bedrijven gerookte vis een langere houdbaarheid meegeven dan op basis van houdbaarheidsonderzoek is gerechtvaardigd. Om die reden dwingt de NVWA bedrijven die geen betrouwbare onderzoeksresultaten kunnen overleggen, de houdbaar-heidstermijn terug te brengen tot maximaal vijf dagen. Daarnaast geldt voor de producten van deze bedrijven een afwezigheidsnorm voor Listeria in 25 gram.

Als bedrijven niet aan deze voorschriften kunnen voldoen, kunnen zij geen gerookte vis meer afzetten. Producten die niet aan deze voorschriften voldoen, zullen moeten worden teruggehaald.

34
Hoe beoordeelt u de verklaring die visbedrijf Van Wijnen aan de NVWA? «Geen enkele zalmkweker is in staat om een «vrij van Listeria»-verklaring af te geven voor de verse zalm. Het probleem zit bij de kweker.

34
Listeria is een bacterie die algemeen in grond en oppervlaktewater en daarmee bij planten en (water)dieren voorkomt. Het is dan ook aanne-melijk dat er geen enkele zalmkweker in staat is om een «vrij van Listeria»-verklaring af te geven voor verse zalm.

Producenten van gerookte visproducten moeten er van uitgaan dat Listeria in de grondstof aanwezig kan zijn. Zij moeten daarom aantonen dat de productie-hygiëne wordt beheerst en dat Listeria tijdens de bewaarperiode niet tot gevaarlijke aantallen (meer dan 100 kiemen per gram) kan uitgroeien.

35
Kunt u aangeven hoeveel inspecties in 2014 en 2015 de NVWA heeft uitgevoerd bij viskwekerijen op de aanwezigheid van Listeria of andere bacteriën en wat de resultaten van deze inspecties waren? Kunt u aangeven hoeveel van de viskwekerijen Listeria-vrij waren? Zo nee, waarom niet?

35
De NVWA voert geen microbiologisch onderzoek uit bij viskwekerijen. De gekweekte zalm is afkomstig van viskwekerijen uit andere landen waaronder Noorwegen. Onderzoek op Listeria in viskwekerijen is niet zinvol: Listeria is een bacterie die algemeen in oppervlaktewater en daarmee bij vissen voorkomt.
Producenten van gerookte vis moeten hier rekening mee houden.

36
Hoe beoordeelt u dat het visbedrijf Van Wijnen het verboden nitriet heeft toegepast in de kruidenmix van spiesjes gerookte zalm omdat «nitriet wel toegestaan is voor de Amerikaanse markt», aldus de verklaring van het desbetreffende bedrijf?

36
Volgens de berichtgeving van Omroep Gelderland luidt de verklaring van het bedrijf letterlijk «dat het product bestemd was voor de Amerikaanse markt en dat daar het gebruik van nitriet wel is toegestaan». Inderdaad is

geen sprake van een overtreding als het bedrijf kan aantonen dat de kruidenmix en de daarmee geproduceerde spiesjes bestemd zijn voor de Amerikaanse markt. Voor de Europese markt is nitriet in vis niet toegestaan.

37
Bent u bereid om een waarschuwingsetiket voor listeria op zalm, vlees en zuivel in te voeren, zoals de universitair docent Microbiologie van de Wageningen Universiteit bepleit? Zo ja, op welke wijze en op welke termijn? Zo nee, waarom niet?

37
Zie mijn antwoord op vraag 27 (van de SP fractie).

38
Kunt u aangeven hoeveel subsidieaanvragen er zijn gedaan voor innovaties in de viskwekerij en hoeveel van deze aanvragen dienen ter verbetering van het vissenwelzijn?

38
Nederland heeft sinds 2007 met geld uit het Europees Visserijfonds subsidie verstrekt aan in totaal 48 projecten die betrekking hadden op innovaties in de aquacultuur (zowel schelpdierkweek als viskweek). Sinds 2012 is dierenwelzijn als onderdeel van duurzaamheid expliciet opgenomen in de selectiecriteria. Zes van de geselecteerde projecten zijn specifiek gericht op dierenwelzijn.